

PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE ISLANDIA



ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND



Íslenski porskurinn: að deila leyndarmáli

Guðný Káradóttir, forstöðumaður
Sjávarútvegsráðstefnan, Hörpu, 24.-25. nóvember 2016

Saltaðar þorskafurðir í Suður Evrópu





ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND



PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

Markaðsaðgerðir

- Bjóðum kokkum til Íslands
- “Show cooking” Madrid Fusion m.a.
- Samstarf við matreiðslumenn og veitingastaði
- Fræða unga matreiðslunema





Kynningarsamstarf

- DAMM Estrella
- Tæplega 40 veitingastaðir í Madrid
- 60.000 bæklingar
- Aukinn sýnileiki
- Almennatengsl – greinar og dýrmæt umfjöllun í fjölmiðlum



Kynningar í kokkaskólum - markmið og leiðir

- Auka vitund og þekkingu meðal ungra matreiðslunema
- Fræða um uppruna, veiðar, vinnslu og meðferð hráefnisins
- Samstarf við virta matreiðslumeistara – fyrirmyndir fyrir unga fólkið
- Sýna úrvalshráefni verða að gómsætri upplifun





ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND

Kynningar í kokkaskólum



CETT í Barcelona

- Sýnikennsla: Paco Perez, Michelin kokkur, Miramar
- Nemi í sumarstarf í Stykkishólmi
- Nemi í 3ja mánaða lærlingsstöðu á VOX
- Matreiðslukeppni – ferð til Íslands í verðlaun fyrir nemanda og kennar



Heimsækja Ísland





ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND

Kynningar í kokkaskólum



Bacalhau da Islândia added 7 new photos.

November 23 at 12:37pm · 🌐

O Bacalhau da Islândia fez grande sucesso na Escola de Turismo de Lisboa. Nas aulas, no refeitório e no restaurante todos provaram as delicias do Bacalhau da Islândia. E ainda houve tempo para, numa animada apresentação, conhecer os segredos deste bacalhau sem igual em todo o mundo, ou não fosse "Prova e Partilha" o lema do Bacalhau da Islândia!

The Cod of Iceland did great success at school of tourism of Lisbon. In Class, in the cafeteria and the restaurant all proved the delights of cod of Iceland. And there was still time to, in a lively presentation, to know the secrets of this cod without equal in all the world, or it wasn't "Proof and sharing" the motto of the cod of Iceland!

Automatically Translated



+4

Ávinningur

- Vilji til samstarfs
- Aukin vitund
- Umfjöllun í fjölmiðlum
- Sýnileiki

PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE ISLANDIA

Medio: LA VANGUARDIA QUEFEM?	Valor (vpe): 4.655,46€
Fecha: 01/04/2016	Difusión: 99.778
Página: 26 Documento: 1/1	Audiencia: 399.112
Autor: REDACCION	Ocupación aprox. (%) : 62,03

Tallant el bacallà

LA RUTA DEL BACALLÀ TORNA A BARCELONA AMB PARTICIPACIÓ DE DIVERSOS RESTAURANTS I BACALLANERIES

ANNA TOMÁS

Per quart any consecutiu, el Gremi de Bacallaners de Catalunya i l'Inèdit posen en marxa a la Ciutat Comtal la coneguda Ruta del Bacallà, un esdeveniment que té com a objectiu promoure no només el consum d'aquest peix blanc sinó també el coneixement de l'art del bacallà. Per això, enguany es presenta amb el tema **Tallant el bacallà**, se definix unes jornades gastronòmiques que es fan fins al 17 d'abril.

Restaurants participants
La IV Ruta del Bacallà i participen **més d'una vintena** de restaurants on, durant aquests dies, es podran degustar exquisits menús i platets elaborats amb l'autèntic **bacallà adus Morhua**. Cadascun d'aquestes creacions tenen aquest peix de sabor i textura inimitables com a protagonista principal i se serveixen amb el millor dels companys, la cervesa.

Entre moltes altres delícies, al restaurant **Chicoa** es podrà assaborir bacallà l'empondada; a **El Sor-**



ador, bacallà amb arengada fumada, carrit de peix i samfaina; al **Semproniana**, bacallà amb mel i romaní; a **La Bouche**, bacallà en terrina i poma verda; a **La Xalada**, morro de bacallà amb trinxat de grànols i bresa de carn o, al **Celler de Cal Pep**, tumbal de pebro escalivat amb bacallà confitat i crèpsent d'all tendre.

Les 13 bacallaneries del gremi també seran protagonistes oferint cada dissabte els populars **tastets de bacallà** que els mateixos bacallaners preparen especialment per a aquesta ocasió.

Premi Bacallaner Novell
Entre les novetats d'enguany trobem el **Premi Bacallaner Novell**, amb què el Gremi de Bacallaners de Catalunya, amb la col·laboració de Bacalao de Islàndia, volen distingir una personalitat pública i empresaril "Part del bacallà". Aquest primer guardó ha estat concedit a l'actor i cantant **Bruno Oro**, que va participar en les demostracions de com es talla tradicionalment el bacallà celebrades a l'Antiga Fàbrica Damm amb motiu de la presentació d'aquesta ruta.

IV RUTA DEL BACALLÀ
DIVERSOS RESTAURANTS DE LA CIUTAT
FINA AL 17/4 • Esbacallaners.com

Medio: EL PERIODICO DE CATALUNYA	Valor (vpe): 2.738,30€
Fecha: 02/04/2016	Difusión: 113.933
Página: 52 Documento: 1/1	Audiencia: 455.732
Autor: REDACCIÓN	Ocupación aprox. (%) :

MARIDAJE CON CERVEZA

La ruta del bacalao más rica

Barcelona vuelve a apuntarse a la ruta del bacalao (el nombre oficial es *La ruta del bacallà*): hasta el 17 de abril reúne 33 restaurantes y 13 bacaladerías que ofrecerán menús, platillos y degustaciones con este pescado blanco como ingrediente principal, siempre acompañados de una cerveza Inèdit de Damm de 33 centilitros, y a precios entre 6 y 30 euros. Durante la presenta-

ción de esta iniciativa organizada por el Gremi de Bacallaners de Catalunya, que tuvo lugar el miércoles en la Antiga Fàbrica Damm, Bruno Oro (foto) fue nombrado Bacallà Novell por su pasión por este pescado conocido como Gadus Morhua y fue premiado con su peso en bacalao y una clase magistral de un maestro bacaladero y de un chef experto en bacalao.



Dæmi um umfjöllun á Twitter og Facebook



PRUÉBALO Y COMPÁRTELO
**BACALAO DE
ISLANDIA**

Prófaðu og deildu!





ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND

